

طرز تهیه کاجی برای ۲۰ نفر

15 تیر 1404

کاجی، یکی از دسرهای سنتی و محبوب ایرانی است که معمولاً در فصل سرد سرو می‌شود. این دسر خوشمزه و مقوی، با ترکیبات ساده‌ای تهیه می‌شود و به عنوان یک میان وعده یا دسر کامل مورد استفاده قرار می‌گیرد.

مواد لازم برای طرز تهیه کاجی برای ۲۰ نفر

آرد گندم: ۱ کیلوگرم

شکر: ۷۰۰ گرم

کره: ۵۰۰ گرم

روغن جامد: ۲۰۰ گرم

گلاب: ۱ لیوان

زعفران دم کرده: به مقدار لازم

هل ساییده شده: ۱ قاشق چایخوری

دارچین پودر شده: نصف قاشق چایخوری

آب: ۵ لیتر

تجهیزات مورد نیاز

قابلمه بزرگ

قاشق چوبی

الک

ظرف مناسب برای سرو کاجی

مراحل تهیه کاجی برای ۲۰ نفر

مرحله اول: تهیه شربت کاجی

شکر و آب را در قابلمه بزرگی مخلوط کنید و روی حرارت متوسط قرار دهید تا شکر کاملاً حل شود. زعفران دم کرده را به شربت اضافه کنید و اجازه دهید به مدت ۱۵ دقیقه روی حرارت ملایم بماند. گلاب را به شربت اضافه کنید و از روی حرارت بردارید.

مرحله دوم: تفت دادن آرد

آرد گندم را در یک تابه خشک تفت دهید تا بوی خامی آن گرفته شود و رنگ آن کمی طلایی شود. دقت کنید که آرد نسوزد، زیرا طعم کاجی تلخ خواهد شد.

مرحله سوم: ترکیب مواد

کره و روغن جامد را در قابلمه بزرگی ذوب کنید.

آرد تفت داده شده را به قابلمه اضافه کنید و به مدت ۵ دقیقه با حرارت ملایم تفت دهید تا بوی خامی آرد کاملاً گرفته شود.

شربت آماده شده را به آرامی به قابلمه اضافه کنید و مرتب هم بزنید تا آرد گلوله نشود. هل و دارچین ساییده شده را به کاجی اضافه کنید و خوب مخلوط کنید.

مرحله چهارم: پخت کاجی

حرارت را کم کنید و به مدت ۱ ساعت کاجی را با حرارت ملایم هم بزنید تا غلیظ شود. در طول پخت، دقت کنید که کاجی به ته قابلمه نچسبد. برای جلوگیری از چسبیدن کاجی به قابلمه، می‌توانید کمی آب اضافه کنید.

مرحله پنجم: سرو کاجی

کاجی آماده شده را در ظرف مناسب بریزید و با تزئینات دلخواه سرو کنید. کاجی را می‌توانید گرم یا سرد سرو کنید.

نکات مهم برای تهیه کاجی

برای تهیه کاجی بهتر است از آرد گندم سنگک استفاده کنید. برای طعم بهتر کاجی، می‌توانید از زعفران مرغوب استفاده کنید. برای جلوگیری از شکرک زدن کاجی، می‌توانید کمی آبلیمو به شربت اضافه کنید. کاجی را می‌توانید با انواع مغزها و خشکبار تزئین کنید.